ANNE - BABA VE EĞİTİMCİLERE ÖNERİLER

Yemek pişirmeden önce dikkat edilmesi gerekenler hususlar

- Yemek tariflerini uygulamadan önce çocuğumuza hikâyeleri sırayla okuyalım.
- Çocuğumuzla birlikte kitaptaki resimleri inceleyelim.
- Yemek pişirmeye başlamadan önce çocuğumuzla birlikte besmele çekelim.
- Yemek tariflerini uygulamadan önce çocuğumuzla birlikte ellerimizi yıkayalım.

Yemek pişirirken dikkat edilmesi gereken hususlar

- Çocuğumuza, mutfak önlüğü takalım.
- Malzemeleri birlikte hazırlayalım.
- Ocağı ve fırını biz yakıp söndürelim.
- Çocuğumuzu, bıçak gibi keskin aletlerden uzak tutalım.
- Yemekler piştikten sonra malzemeleri çocuğumuzla birlikte toplayalım.
- Çocuğumuzun yaptığı yemekleri, diğer aile bireylerine ikram etmesinde ona yardımcı olalım.
- Çocuğumuzdan, yemekleri nasıl yaptığını anlatmasını isteyelim.
- Yaptığı bu güzel yemekleri yedikten sonra ona teşekkür edelim.

Yemek yerken dikkat edilecek hususlar

- Sofraya oturmadan önce çocuğumuzla birlikte ellerimizi yıkayalım.
- Yemeğe başlamadan önce hep birlikte besmele çekelim.
- Yemeklerimizi sağ elimizle yiyelim.
- Yemek bittikten sonra dua etmeyi unutmayalım.
- Yemek duası: Artsın eksilmesin, taşsın dökülmesin, yediğimiz can olsun, içtiğimiz kan olsun. Hepimize yarasın, afiyet olsun. Amin.



İÇİNDEKİLER

4 adet yumurta
4 fincan un
4 fincan şeker
1 paket kremşanti
1 bardak soğuk süt
Bir derin kap
Mikser (çırpıcı)
Tahta kaşık
Bıçak
Yuvarlak tepsi

Hazreti Âdem

Yaşadığımız gezegenin adı nedir biliyor musunuz? Tabi ki Dünya'dır!

Dünya'mızda çok güzel gezilip görülecek yerler vardır. Masmavi denizler, yemyeşil ormanlar, karla kaplı bembeyaz dağlar ne kadar da güzel yaratılmış değil mi?

Hazreti Âdem ve Havva bu güzel Dünyamızda yaşayan ilk insanlardır.

İşte hikâyesi:







Hazreti Âdem ile Hazreti Havva, çok güzel bir cennet bahçesinde yaşıyorlarmış. Allah, onlara, burada istedikleri gibi yaşayabileceklerini söylemiş. Ama sadece bir ağaçtan meyve yememeleri gerekiyormuş. Bir gün Hazreti Âdem ile Hazreti Havva bu ağaçta yetişen meyveden Allah'ın izni olmadan yemişler.

Bu yüzden Allah, Onlara artık cennette yaşayamayacaklarını söylemiş. Hazreti Âdem ile Hazreti Havva hata yaptıklarını anlayarak, Allah'tan özür dilemişler. Ancak bundan sonraki hayatlarını dünyada sürdürmek zorunda kalmışlar.

Şimdi, bir dünya pastası hazırlamaya ne dersiniz?

Dünya Pastası



1 Derin bir kapta yumurta, un ve şekeri çırpalım. Yağlanmış, yuvarlak tepsiye karışımı dökelim.



2 140 derece fırında 20 dakika pişirelim. Kek soğuduktan sonra bıçak yardımıyla ortadan ikiye keselim.



3 Bir bardak soğuk sütü, bir paket krem şantiyle çırpalım. Krem şantinin bir kısmını, kekin üstüne dökelim.



4 Kremşantinin üstüne de daha önce hazırladığımız meyve dilimlerini yerleştirelim.



5 Son olarak kekin diğer yarısını da üstüne koyalım. Kalan krem şantiyle kekin bütün yüzeyini kaplayalım.



6 Pastanın üstünü, meyve ve çikolata parçacıklarıyla da süsleyelim. Artık pastamız hazır!

Süslemekiçin:
Yeşil fıstık rendesi
Çikolata parçacıkları
Kuru kayısı
Renkli şekerlemeler
Çilek, kivi ve muz



Hazreti Nuh

1 bardak aşurelik buğday
1 kahve fincanı pirinç
1 bardak kuru fasulye
1 bardak nohut
2 bardak süt
2 adet incir
2 adet kuru kayısı
1 bardak su
3 bardak toz şeker
Derin bir tencere
Bıçak
Tahta kaşık
Kepçe
Gerektiği kadar kâse

Birçok yiyeceği karıştırıp lezzetli bir yemek yapabilir misiniz? Eminim ki bu oldukça zordur. Ama uzun yıllar önce Hazreti Nuh, gemide bulunan bütün yiyecekleri bir kapta pişirerek aşure yapmış. İşte hikâyesi:



Hazreti Nuh, gemide bulunan hayvan ve insanlarla birlikte uzun bir yolculuk yapmış.

O şiddetli yağmurların ardından gemi, Cudi Dağı'nın tepesinde durmuş. Hazreti Nuh, ne olup bittiğini anlamak için geminin kapısını açmış. Günlerce karanlıkta kalan insanlar ve hayvanlar ışığı görünce çok sevinmişler. Kurtuldukları için Allah'a şükretmişler. Allah'ın izniyle gemide kalan yiyecekleri birleştirerek aşure yapıp yemişler.

Hazreti Nuh, kapıyı açınca önce hayvanlar yeryüzüne dağılmış. Daha sonra da Hazreti Nuh ve ona inanan insanlar gemiden inmişler. Ardından o bölgede yaşamaya başlamışlar. İnsanlar kendilerine ev yapıp sebze ve meyve yetiştirmişler. Daha sonraki yıllarda da dünyanın her yanına dağılarak şehirler kurmuşlar. Böylece hayatlarını sürdürmüşler.

Şimdi, aşure pişirmeye ne dersiniz?

Aşure



1 Buğday, pirinç, nohut ve kuru fasulyeyi bir gece önceden suda bekletelim. Ertesi gün tencereye ilk olarak buğdayı koyalım.



2 Buğdayın üzerini biraz geçecek kadar su ekleyelim. Buğdayları kısık ateşte pişirelim. Tahta kaşıkla buğdayı karıştırıp yumuşaklığını kontrol edelim.



3 Sonra da nohut ve kuru fasulyeyi ekleyelim. En son olarak tencereye pirinci de koyarak kaynatalım.



4 Kaynama sırasında kuru kayısı ve incirin kabuklarını soyalım. Ardından küp şeklinde kesip tencerenin içine atalım.



5 Bir süre sonra da süt ile şekeri karıştırarak tencereye ilâve edelim. Kaynadıktan sonra altını kapatalım.



6 Aşureyi, kepçe ile kâselere dökelim ve üzerini tarçın, fındık, şam fıstığı ve bademle süsleyelim. Artık aşuremiz hazır!

Süslemek için:
Tarçın, Fındık,
Şam fıstığı ve Badem.



1 paket bisküvi

3 çorba kaşığı kakao

1 paket margarin

İsteğe göre fındık, fıstık, hindistan cevizi

1 paket vanilya

1 adet akide şekeri

5 çorba kaşığı pudra şekeri

Bir adet derin karıştırma kabı

Bir adet düz tabak

Tahta kaşık

Hazreti Muhammed

Hiç dağ gördünüz mü? Peki bir mağara? Herhâlde tırmanıp çıkılacak en güzel dağ Nur Dağı'dır. Mekke'de bulunan Nur Dağı'na ailenizle birlikte rahatlıkla tırmanabilirsiniz.

Hatta Hira mağarasına bile girebilirsiniz. İşte size hikâyesi:

Peygamber Efendimiz, yıllar önce Nur Dağı'na çıkıp mağarada yalnız başına ibadet edermiş. Hanımı, Hazreti Hatice de orada kaldığı zaman yiyebilmesi için O'na yemekler hazırlarmış.

Bir gün Peygamber Efendimiz Nur Dağı'nda ibadet ederken, Cebrail adlı melek yanına gelmiş. O'na, Allah tarafından peygamberlik verildiğini söylemiş. Bu olay karşısında Peygamber Efendimiz, çok korkmuş ve şaşırmış. Kısa bir süre sonra da Peygamber Efendimiz, çevresindeki herkese Allah'ın varlığını ve tek olduğunu anlatmış. Çevresindekilere O'na, inanıp ibadet etmeleri gerektiğini söylemiş. Peygamber Efendimiz, hayatının sonuna kadar bu görevini en iyi şekilde yerine getirmiş. Üstelik O, güzel davranışlarıyla da bütün insanlara örnek olmuş.

Şimdi, bir dağ keki hazırlamaya ne dersiniz?

Dağ Keki



1 Önce yumuşak margarini ve ufalanmış bisküviyi kaba koyup yoğuralım. Sonra da kabın içine şeker ve kakao ekleyelim.



2 Vanilya, dövülmüş fındık ve Hindistan cevizi de ilâve edelim. Ardından bütün malzemeleri kabın içinde yoğuralım.



3 Hazırladığımız keki, tahta kaşık yardımıyla düz bir tabağa dökelim.



4 Sonra da elimizle dağ şeklini verelim.



5 Akide şekerini de dağın üzerine yerleştirerek Hira mağarasını oluşturalım.



6 Artık dağ kekimiz hazır!



Hazreti İbrahim

1 su bardağı pirinç

1,5 su bardağı su (et veya tavuk suyu da olabilir)

1 yemek kaşığı dolusu tereyağı

1 yemek kaşığı dolusu sıvı yağ

1 çay kaşığı şeker

1 çay kaşığı tuz

Derin kap

Tahta kaşık

Pilav tenceresi

Aşçı olup lezzetli yemekler yapmak ister misiniz? Sonra da hazırladığımız yemekleri sevdiklerimizle paylaşmak... Tıpkı Hazreti İbrahim'in yaptığı gibi.

İşte hikâyesi:



Hazreti İbrahim, çok uzun yıllar yaşamış. Çocukları, İsmail ve İshak'a hep iyi bir insan olmayı öğretmiş.

Hazreti İbrahim, hayatı boyunca çevresinde ihtiyaçları olanlara da hep yardımcı olmuş. Aç olanları her zaman doyurmuş ve onlara ikramda bulunmuş.

Hazreti İbrahim, insanları yedirdikçe yiyecekler hiç eksilmiyor, aksine çoğalıyormuş. Üstelik daha çok artıyormuş. Ülkede yaşayan herkes, uzun yıllar bu olayı konuşmuş. Hazreti İbrahim'i örnek alarak ihtiyacı olan insanlara hep yardım etmişler.

Şimdi, lezzetli bir pilav pişirmeye ne dersiniz?

Pilav



1 Önce pilav terceresinde tereyağını eritelim. Sonra da biraz sıvı yağ ilâve edelim.



2 Ardından ayıklayıp suda beklettiğimiz pirinci süzüp, tencereye boşaltalım.



3 Pirinci yağda kavuralım.



4 Tencereye, şeker ve tuz ekleyip kavurmaya devam edelim.



5 Ardından pirinçlerin üzerine et veya tavuk suyu dökelim. Tencerenin, kapağını kapatıp pilavın pişmesini bekleyelim.



6 İsterseniz, pilavın üstünü bezelye ve havuç taneleriyle süsleyebilirsiniz.
Artık pilavımız hazır!



Süslemekiçin:
Bezelye
Havuç

2 adet yumurta

3 su bardağı un

1 su bardağı toz şeker

1 büyük paket margarin

1 paket vanilya

1 paket kabartma tozu

Derin bir kap

Fırın tepsisi

Elek

Tahta

Ay, yıldız, güneş kalıpları

Hazreti Yusuf

Astronot olup uzayda yolculuk yapmak; ay, güneş ve yıldızları yakından görmek herhâlde çok eğlenceli olur. Uzaya gitmesek de belki onları Hazreti Yusuf gibi rüyamızda görebiliriz.

İşte hikâyesi:

Hazreti Yakup'un on bir tane oğlu varmış. En küçükleri de Hazreti Yusuf'muş. Bir gece Hazreti Yusuf, rüyasında 11 yıldız, güneş ve ayın kendisine secde ettiğini görmüş. Sabah uyanır uyanmaz, rüyasını babasına anlatmış. Hazreti Yakup, bu rüyayı dinledikten sonra oğlunun bir gün peygamber olacağını anlamış. Ama kimseye söylememiş.

Hazreti Yusuf, çocukluk yıllarında çok zor günler yaşamış. Ailesinden uzun süre ayrı kalmış. Bu sıkıntılı günlerin ardından Mısır'da kralın yardımcısı olmuş. Yaşadığı ülkedeki herkese Allah'ı ve O'nun emirlerini anlatmış. Onlar da, Hazreti Yusuf'un sözlerine inanmışlar. Hazreti Yusuf, çok mutlu gözükse de ailesini çok özlüyormuş. Onlara kavuşmak için her gün dua ediyormuş. Allah, bir süre sonra Hazreti Yusuf'un bu isteğini kabul etmiş. Sonunda, çok sevdiği babası Hazreti Yakup'a, biricik annesine ve sevgili kardeşlerine kavuşmuş. Hazreti Yusuf, artık çok mutluymuş.

Şimdi ay, yıldız ve güneş kurabiyeleri hazırlamaya ne dersiniz?

Ay, Yıldız ve Güneş Kurabiyeleri



1 Büyük bir kaba unu, vanilyayı ve kabartma tozunu eleyelim.



2 Kabın içine iki yumurta sarısı, toz şeker ve yumuşamış margarini koyalım. Malzemeleri güzelce yoğuralım.



3 Hamurdan küçük toplar yapalım.



4 Sonra da ay, yıldız ve güneş kalıplarını hamura bastıralım.



5 Kurabiyeleri yağlanmış fırın tepsisine dizelim. Üzerine yumurta akı sürelim.



6 Ardından kurabiyeleri 120 dereceye ayarlanmış fırında pişirelim.
Artık kurabiyelerimiz hazır!







Hazreti Muhammed

1 su bardağı şeker
2 buçuk fincan un
3 kaşık kakao
1 paket vanilya
1 orta boy tencere
Tahta kaşık
Elek
Yayvan tabak
Deve kalıbı

Günümüzde yolculuk yapmak için çeşitli taşıt araçları kullanılır. Arabalar, uçaklar, gemiler...

Uzun yıllar önce de insanlar deve, at ve eşeğe binerek yolculuk yaparlarmış. Tıpkı Peygamber Efendimizin devesi ile Mekke'den Medine'ye gittiği gibi.

İşte hikâyesi:



Yıllar önce Peygamber Efendimiz, Mekke'de yaşayan herkese Allah'ın emirlerini anlatıyormuş. Ama bir süre sonra Allah'a inanmayan insanlar tarafından rahatsız edilmeye başlanmış. Bunun üzerine Allah'ın izniyle Peygamber Efendimiz, Mekke'den ayrılıp, Medine'ye gitmeye karar vermiş. Peygamber Efendimiz devesine binip, arkadaşı Hazreti Ebubekir ile birlikte yola çıkmış. Hicret, denen ve günlerce süren bu yolculuk Medine'ye vardıklarında sona ermiş. Medine'de yaşayan insanlar, O'nu görünce çok mutlu olmuşlar. Peygamber Efendimizi, evlerinde misafir etmek istemişler. Peygamber Efendimiz de kimseyi kırmak istememiş. Medine halkına, devesi kimin evinin önünde çökerse misafir olarak orada kalacağını söylemiş. O sırada deve biraz yürüdükten sonra bir evin önüne oturmuş. Peygamber Efendimiz de sözünü tutarak o evde uzun süre misafir olmuş.

Şimdi, deve muhallebisi hazırlamaya ne dersiniz?

Deve Muhallebisi



1 Tencerenin içine sütü, bir sürahi yardımıyla dökelim.



2 Unu, vanilyayı ve kakaoyu tencerenin içine eleyelim. Şekeri de ilâve edip tahta kaşıkla karıştıralım.



3 Muhallebi, kaynadıktan sonra hemen altını kapatalım.



4 Muhallebiyi, kaşık yardımıyla küçük bir tabağa dökelim.



5 Ardından muhallebinin üzerine Hindistan ceviziyle deve şekli vermeye çalışalım. Bunun için deve kalıbı da kullanabiliriz.



6 Artık muhallebimiz hazır!

Süslemekiçin:
Kuru kayısı
Hindistan cevizi



2 su bardağı un
Yarım paket margarin
2 çorba kaşığı sıvı yağ
2 çorba kaşığı şeker
2 çorba kaşığı yoğurt
1 çay kaşığı mahlep
1 paket kabartma tozu
1 tatlı kaşığı tuz
1 yumurta sarısı

Hazreti Musa

Biliyor musunuz, Hazreti Musa, peygamber olmadan önce çobanlık yaparmış. Asasını da yanından hiç ayırmazmış. Daha sonra Allah'ın izniyle Hazreti Musa, asasını kullanarak birçok mucizeler gerçekleştirmiş. Merak ettiniz mi?

İşte hikâyesi:



Hazreti Musa, yaşadığı ülkedeki insanlara Allah'ın varlığını ve birliğini anlatıyormuş. Ancak Mısır da yaşayan Firavun adlı bir kral, Hazreti Musa'nın anlattıklarına inanmıyormuş. O'na ve Allah'a inanlara zarar veriyormuş. Bunun üzerine Hazreti Musa, çevresindeki insanlarla birlikte Mısır'dan ayrılmış. Bunu öğrenen Firavun, askerleri ile birlikte onları takip etmeye başlamış. Hazreti Musa ve yanındaki insanlar Kızıldeniz'e doğru yaklaşmışlar. Önlerinde deniz arkalarında düşman, sizce ne yapmışlar? Yüce Allah, Hazreti Musa'ya asasını denize vurmasını emretmiş. Asayı, denize vurunca deniz ikiye ayrılmış ve insanlar karşıya geçmişler. Peşlerinden gelen Firavun ve askerleri ise, denizin tekrar eski hâline gelmesiyle birlikte boğulmuşlar.

Daha sonra Hazreti Musa ve yanındaki insanlar, başka bir ülkede hayatlarını sürdürmeye devam etmişler.

Şimdi, asa çöreği hazırlamaya ne dersiniz?

Asa Çöreği



1 Unu, derin bir kaba eleyelim. İçine oda sıcaklığında bekletilmiş margarin ve sıvı yağ ekleyelim.



2 Ardından şeker, yoğurt, mahlep, tuz ve kabartma tozu ilâve edip yoğuralım.



3 Hamuru, küçük toplara bölüp elimizle asa şeklini verelim.



4 Daha sonra hamurlarımızı yağlanmış tepsiye dizelim. Fırçayla üzerine yumurta sarısı sürelim.



5 Üzerine susam döktükten sonra 140 derecelik fırında pişirelim.



6 Artık asa çöreğimiz hazır!



Süslemek için:
Susam ya da
Çörek otu

- 1 paket yaş maya
- 1 bardak süt
- Aldığı kadar un
- Tuz
- Bir yemek kaşığı sıvı yağ
- Merdane
- Derin kap
- Elek
- Bıçak
- Düz fırın tepsisi
- Tahta
- Mutfak bezi

Hazreti Yunus

Hiç yunus balığı gördünüz mü? Deniz altında yüzerlerken birden su üstüne çıkıp, zıplamaları ne kadar ilginç, değil mi? Peki, Hazreti Yunus'un büyük bir balığın karnında yaşadıklarını merak ediyormusunuz?

İşte hikâyesi:



Yıllar önce Hazreti Yunus'a, Allah tarafından peygamberlik verilmiş. Hazreti Yunus da ülkesinde yaşayan bütün insanlara Allah'ın emirlerini anlatmış. Bu görevine uzun yıllar devam etmiş. Ancak insanlar O'na bir türlü inanmıyorlarmış. Hazreti Yunus, bu yüzden ülkesini terk etmek üzere bir gemiye binmiş. Gemi, denizde ilerlerken, büyük bir fırtına çıkmış. Gemideki insanlar, fırtınanın Hazreti Yunus yüzünden çıktığını düşünmüşler. Hazreti Yunus'u bu yüzden gemiden, denize atmışlar. Hazreti Yunus, denizde dalgalarla uzun süre mücadele etmiş. Ama sonunda O'nu, kocaman bir balık yutmuş.

Hazreti Yunus, şaşırmış ve ne yapacağını bilememiş. Balığın karnından kurtulmak için Allah'a çok dua etmiş. Bir süre sonra bu büyük balık, Hazreti Yunus'u kıyıya çıkarmış. Hazreti Yunus da bir süre sonra ülkesine tekrar geri dönmüş. Allah'a, dualarını kabul ettiği için çok şükretmiş.

Şimdi, balık pidesi hazırlamaya ne dersiniz?

Balık Pidesi



1 Önce bir bardak sütü, maya ile karıştıralım.



2 Ardından unu, bir kabın içerisine eleyelim. Üzerine mayalı süt, tuz ve sıvı yağ ilâve ederek yoğuralım.



3 Hamuru yoğurduktan sonra kabarması için üstünü örtüp, bekleyelim. Daha sonra, bir merdane yardımıyla hamuru açalım.



4 Bir bıçak yardımıyla da hamurdan balık şekli oluşturalım.



5 Son olarak hamuru, yağlanmış tepsiye koyalım. Üzerini kavrulmuş kıyma, biber, domates, zeytin, mısır ve kaşar rendesi ile süsleyelim.



6 120 derece fırında 30 dakika pişirelim. Artık balık pidemiz hazır!

Süslemekiçin:

Domates
Yeşil biber
Siyah zeytin
Mısır
Kaşar peyniri
Kavrulmuş kıyma



Bir yemek kaşığı ıhlamur

Bir yemek kaşığı nane

Bir yemek kaşığı anason

Bir yemek kaşığı adaçayı

Bir çubuk tarçın

Elma kabuğu

Bir kaç damla limon

Bir tatlı kaşığı bal

Hazreti İsa

Hasta olduğumuzda doktora giderek tedavi oluruz. Allah'ın izniyle de iyileşiriz.

Uzun yıllar önce Hazreti İsa'nın bir doktor gibi hastaları iyileştirdiğini biliyor muydunuz!

İşte hikâyesi:



Hazreti İsa, peygamber olduktan sonra ülkesindeki insanlara uzun yıllar Allah'ın emirlerini anlatmış.

Ama O'na, çok az insan inanmış. İnanmayan insanlar da, Hazreti İsa'dan sürekli mucize göstermesini istiyorlarmış. Bir süre sonra Allah'ın izniyle Hazreti İsa, onlara birçok mucize göstermiş.

En önemli mucizelerinden biri de iyileşmesi mümkün olmayan hastaları iyileştirmesiymiş. Hazreti İsa, kör olan insanların gözlerine ellerini sürerek yeniden görmesine yardımcı olmuş. Birçok cilt hastalığı olan insanları da iyileştirmiş. Yani Allah'ın izniyle, şifa vermiş.

Şimdi, şifalı bir çay hazırlamaya ne dersiniz?

Şifa Çayı





1 Küçük bir çaydanlığa biraz ada çayı, nane, ıhlamur ve anason koyalım.



2 Ardından da bir çubuk tarçın.



3 Son olarak da elma kabuğu ilâve edelim.



4 Daha sonra da çaydanlığın içine bir bardak su dökelim.



5 Bitkiler, suda kaynadıktan sonra çaydanlığın altını kapatıp biraz dinlendirelim.



6 Şifa çayını bardağa dikkatlice dökelim. Ardından çayımızı, limon suyu ve balla tatlandıralım. Artık şifa çayımız hazır!



Hazreti Muhammed

2 su bardağı su
7 adet hurma
7 adet ceviz içi
7 adet kürdan
1 adet buzdolabı poşeti
Servis tabağı
Çaydanlık

Hiç düğüne gittiniz mi? Peki düğünde ikram edilen yiyeceklerden yediniz mi?

Yıllar önce Peygamber Efendimizin düğününde çok ilginç bir olay yaşanmış.

İşte hikâyesi:





Yıllar önce Allah'ın izniyle Peygamber Efendimiz, evlenecekmiş. Hemen hazırlıklar yapılmış. Hazreti Enes'in annesi de Peygamber Efendimize bir düğün hediyesi göndermiş. Bu hediye yağda kavrulmuş Medine hurmasıymış. Ancak hurma Peygamber Efendimiz ve hanımına yetecek kadarmış.

Bunun üzerine Peygamber Efendimiz, hurma tabağını sofraya koymuş. O sırada bütün Medine halkı, O'nu seyrediyormuş.

Ardından hurma kabının üzerine elini koyup bereket duası okumuş. Sonra da bütün davetlilere hurma ikram etmiş.

Bütün davetliler, doyuncaya kadar hurma yemiş. Tabakta ise hâlâ hurmalar duruyormuş.

Şimdi, hurmalı cezerye yapmaya ne dersiniz?

Hurmalı Cezerye



1 Hurmaları derin bir kaba koyalım. Kaynamış iki bardak suyu hurmaların üzerine dökelim Ardından suda 10 dakika bekletelim.



2 Yumuşamış olan hurmaların çekirdeklerini çıkarıp içine ayıklanmış ceviz parçacıklarını koyalım.



3 Daha sonra buzdolabı poşetinin içine Hindistan cevizi döküp hurmaları içine yerleştirelim.



4 Ardından poşetin ağzını iyice tutup sallayalım.



5 Son olarak hurmaları servis tabağına yerleştirelim. Hurmaların üzerine kürdanları takmayı unutmayalım.



6 Artık hurmalı cezeryemiz hazır!

Süslemek için:
1 çay bardağı
Hindistan cevizi

